



## Pizze nuove / Нова піцца / New Pizza

	g/r	hnn/rpн
<b>Sapori Calabresi</b>		
Nduja (Calabrian sausage), Mozzarella, Pancetta, cipolla rossa, Grana Padano	500 / 250	<b>229 / 151</b>
<b>San Marzano</b>		
acciughe (анчоуси / anchovies), Mozzarella, pomodoro, basilico, Grana Padano	500 / 250	<b>255 / 168</b>
<b>Emiliano</b>		
salame, pomodoro, Mozzarella, rucola, Gorgonzola, Grano Padano	550 / 275	<b>369 / 244</b>
<b>Cacio e pepe</b>		
Mozzarella, fonduta (фондю / fondue) di Pecorino Romano e Parmigiano, porro (цибуля-порей / leek), pepe (чорний перець / black pepper)	460 / 230	<b>219 / 145</b>
<b>Parma</b>		
prosciutto di Parma, pomodorini (томати черри / cherry tomatoes), rucola, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, panna (вершки / cream)	560 / 280	<b>299 / 197</b>

## Le Focacce / Фокачча

<b>Rosmarino</b>	235 / 120	<b>59 / 38</b>
<b>Grana</b>	235 / 125	<b>69 / 45</b>



## Specialità / Спеціальне меню / Specials

	g/r	hrr/ррн
<b><u>Antipasti, insalate / Закуски, салати / Starters, salads</u></b>		
<b>Guacamole di avocado con spinaci freschi, pomodorini, cipolla rossa e patata dolce arrostita</b> <i>Гуакамолє з авокадо зі шпинатом, томатами черрі, червоною цибулею та печеним бататом</i> Avocado guacamole with fresh spinach leaves cherry tomatoes, red onion, and baked sweet potatoes	270	<b>229</b>
<b>Filetti di triglia al vino bianco e rosmarino su crostoni</b> <i>Брускетте з барабулькою із розмарином у білому вині</i> Red mullet fillets cooked in white wine and rosemary; served on croutons	150	<b>199</b>
<b><u>Pasta / Паста</u></b>		
<b>Lasagne della nonna con mozzarella, prosciutto cotto, broccoli, cavolfiore, besciamella e parmigiano</b> <i>"Бабусина" лазанья з моццареллою, прошутто котто, брокколи, цвітною капустою, соусом бешамель та пармезаном</i> Grandma's lasagne with mozzarella, prosciutto cotto, broccoli, cauliflower, bechamel and parmigiano	300	<b>199</b>
<b>Penne alla zarina con salmone, caviale rosso, vodka, panna e parmigiana</b> <i>Пенне по-царськи зі слабосоленим лососем, червоною ікרוю, горілкою, вершками та пармезаном</i> Penne alla zarina with salty salmon, vodka, red caviar, fresh cream, and parmigiano	280	<b>299</b>
<b>Ravioli verdi di coniglio con salsa ai porcini</b> <i>Шпинатні равіоли начинені кроликом; подаються з білими грибами, вершковим соусом та пармезаном</i> Spinach ravioli stuffed with rabbit; served sautéed with porcini mushrooms and cream	300	<b>279</b>
<b><u>Secondi piatti / Гарячі страви / Second course</u></b>		
<b>Coniglio all'Ischitana con patate, pomodori e olive</b> <i>Кролик по-іскітанськи з картоплею, томатами та оливками</i> Stewed rabbit Ischia style with potatoes, tomatoes, and olives	280	<b>239</b>